

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.10.25

Согласовано
Директор школы № 18

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	10	65	0,1	6,2	2,2	0,2
Пудинг "Лакомка " с вареньем	150/25	366	14,1	9,3	56,4	5,6
Я б л о к о	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	27	70	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	96,63	571	16,8	16,5	88,7	8,8
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, зеленью	200	66	1,4	4	6,2	0,6
Гуляш из говядины	100	146	10,6	10,5	2,4	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246	8,5	7,3	36,6	3,7
Помидоры свежие (доп. гарнир)	60	14	0,7	0,1	2,4	0,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84	2,4	0,6	17,1	1,7
Стоимость рациона	115,96	721	25,4	22,8	103,5	10,3

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.10.25

Согласовано
Директор школы № 18

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Масло шоколадное	10	65	0,1	6,2	2,2	0,2
Пудинг "Лакомка " с вареньем	150/25	366	14,1	9,3	56,4	5,6
Я б л о к о	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	27	70	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	96,63	571	16,8	16,5	88,7	8,8
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем,зеленью	200	66	1,4	4	6,2	0,6
Гуляш из говядины	100	146	10,6	10,5	2,4	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246	8,5	7,3	36,6	3,7
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	14	0,7	0,1	2,4	0,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84	2,4	0,6	17,1	1,7
Стоимость рациона	115,96	721	25,4	22,8	103,5	10,3
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с джемом	100	272	4,8	5,2	51,3	5,1
Компот из апельсинов	220	76	0,2	0,1	19,0	1,9
Я б л о к о	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	44,70	397	5,4	5,7	81,1	8,1

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.10.25

Согласовано
Директор школы № 18

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Масло шоколадное	10	65	0,1	6,2	2,2	0,2
Пудинг "Лакомка " с вареньем	150/25	366	14,1	9,3	56,4	5,6
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	45	126	3,6	0,9	25,7	2,6
Стоимость рациона	96,63	578	18	16,5	89,3	8,9
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, зеленью	250	83	1,7	5	7,8	0,8
Гуляш из говядины	100	146	10,6	10,5	2,4	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246	8,5	7,3	36,6	3,7
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	34	42	2,4	0,4	14,6	1,4
Стоимость рациона	115,96	629	23,2	23,2	89,4	8,9
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с джемом	100	272	4,8	5,2	51,3	5,1
Компот из апельсинов	220	76	0,2	0,1	19,0	1,9
Я б л о к о	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	44,70	397	5,4	5,7	81,1	8,1

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.